

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1555—2024

养老机构膳食服务规范

地方标准信息服务平台

2024 - 01 - 15 发布

2024 - 04 - 15 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 食品安全管理.....	1
6 服务内容与要求.....	2
7 科普宣教.....	6
8 评价与改进.....	6
附录 A（资料性）验收细则.....	7
附录 B（资料性）膳食岗位设置及职责.....	8
附录 C（资料性）噎食应急处置方法.....	12
参考文献.....	13

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市民政局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市第一社会福利院、重庆市一福养老发展中心。

本文件主要起草人：田方利、刘利、钟新东、蒋冀、谭皖、赵培庄、冉俊高、范丽华、胡曹军、钟雪、唐晓莉、张昭雪、曾静、江渝。

地方标准信息服务平台

养老机构膳食服务规范

1 范围

本文件规定了养老机构膳食服务的基本要求、食品安全管理、服务内容与要求、科普宣教、评价与改进的内容。

本文件适用于养老机构的膳食服务与管理，其他提供老年膳食服务的机构可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
- MZ/T 171 养老机构生活照料服务规范
- MZ/T 184 养老机构老年人营养状况评价和监测服务规范
- MZ/T 186 养老机构膳食服务基本规范
- MZ/T 187 养老机构岗位设置及人员配备规范
- DB50/T 1421 养老机构服务管理记录规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 基本服务应符合 MZ/T 186 的要求，岗位设置和人员配备应符合 MZ/T 187 的要求。
- 4.2 养老机构的饮食应尊重个人饮食习惯和民族风俗习惯，搭配合理，做到营养均衡；避免食物浪费，应符合 GB/T 42966 的要求。
- 4.3 老年人营养状况评价和监测应符合 MZ/T 184 的要求。
- 4.4 设施与设备，原料采购、运输、验收与贮存（食品原材料验收可参照附录 A），加工过程的食物安全控制，送餐要求，配送要求，清洁维护与废弃物管理，有害生物防治，人员健康与卫生，培训等应符合 GB 31621、GB 31654 和餐饮服务食品安全操作规范的要求。
- 4.5 服务记录应符合 DB50/T 1421 的要求。

5 食品安全管理

- 5.1 养老机构提供膳食服务应建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与机构规

模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监及食品安全员等岗位，并明确其职责。

5.2 养老机构应建立健全食品安全管理工作机制，保障食品安全，确保工作有序开展，如：会商调度机制、信息报告机制、督促落实机制、协调联络机制、联合检查机制等。

5.3 膳食服务应根据需求设置相应的岗位，服务人数超过 500 人的养老机构应加设食品安全总监，并明确其岗位职责，岗位设置及职责参见附录 B。

5.4 食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力：

- 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- 熟悉食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- 参加机构组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- 其他应当具备的食品安全管理能力。

5.5 应当建立食品安全风险防控的动态管理机制，结合机构实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制：

- 应建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成每日食品安全检查记录，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或机构主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。
- 应建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织一次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成每周食品安全排查治理报告。
- 应建立食品安全月调度制度。机构主要负责人每月至少听取一次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成每月食品安全调度会议纪要。

6 服务内容与要求

6.1 食谱制定

6.1.1 食谱宜由膳食管理负责人、厨师、营养师共同商榷制定，并遵循以下原则：

- a) 主食谷物为主，粗细搭配；
- b) 应常供应鱼、禽、蛋、瘦肉等优质蛋白质；
- c) 适量奶、豆类及其制品；
- d) 足量蔬菜，深色蔬菜为宜；
- e) 宜清淡、软、细为主；
- f) 宜少用腌制品、高盐食品。

6.1.2 食谱中的食物品种宜每天不少于 8 种，每周不少于 20 种。

6.1.3 对高龄老年人应加强营养筛查和营养指导，对膳食摄入量不足或伴有糖尿病、冠心病、慢性肾脏疾病等慢性非传染性疾病，宜在医生的指导下，适时合理补充营养。

6.1.4 因疾病或有特殊需求的老年人食谱宜有医生与营养师共同编制，满足膳食需求。

6.1.5 宜根据本地气候特点，为老年人提供适合当季的食谱，如高温季节提供清凉饮食。

6.1.6 食谱按周制定，并提前公示。

6.2 膳食类别

6.2.1 普通膳食

6.2.1.1 适用于咀嚼、吞咽和消化功能正常的老年人。

6.2.1.2 每日供给的营养应达到我国老年人推荐供给要求，膳食配制应以均衡营养为原则，营养膳食品种应多样化。

6.2.1.3 不应用强烈辛辣刺激性的食品，应少用油炸食品及不易消化的食品。

6.2.2 软质膳食

6.2.2.1 适用于少量牙缺失，咀嚼、吞咽和消化吸收功能较弱的老年人。

6.2.2.2 每日食物应细软易消化，主食以粥、面点为主，肉、鸡、菜等一切食物都应切小制软。选用含粗纤维少的蔬菜。

6.2.2.3 不用油炸的烹调方法，不使用强烈刺激性调味品。

6.2.3 半流质膳食

6.2.3.1 适用于牙缺失、易噎食，咀嚼、吞咽困难和消化吸收功能差的老年人。

6.2.3.2 每日食用无刺激的半固体食物，少食多餐。

6.2.3.3 各种食物均应切细、软碎、易咀嚼、易吞咽，主食可用粥、面点等；副食可用鱼、虾、肉末、豆腐、菜泥等，可分为一般半流质膳食和无渣半流质膳食：

——一般半流质膳食：食物稀软、膳食纤维较少，根据老年人身体情况和消化能力可安排软荤菜、软素菜及去皮软水果等；

——无渣半流质膳食：比较严格地限制膳食中的纤维，除过滤的菜汤、果汤、果汁外，不用其他果蔬。

6.2.3.4 不用粗纤维、粗粮、辛辣刺激、油炸及咀嚼吞咽不便的食物。

6.2.4 流质膳食

6.2.4.1 适用于牙缺失、易噎食，咀嚼、吞咽困难和消化吸收功能极差的老年人。

6.2.4.2 每日餐食供应5~6次，每次200~300 ml，特殊老年人按临床医生或营养师要求而定。

6.2.4.3 所用食物应制成液体或进口即能溶化成液体。如：米汁、菜汁、藕粉、蛋羹、果汁、面糊等。

6.2.4.4 口味不应过咸或过甜。

6.2.5 匀浆膳

6.2.5.1 适用于当普通膳食摄入不能满足人体需求，而胃肠道具有功能，如中枢神经系统损伤、神经退行性病变、不能经口进食、吞咽困难、营养不良急需增进营养却食欲不振等情况的老年人。

6.2.5.2 管喂部位：通常有鼻胃管、鼻空肠管、胃造口、空肠造口等。

6.2.5.3 食物内容成流质状态，其稠度要易于管饲。

6.2.5.4 管喂膳食营养要充分、平衡，营养素符合每日需要量。

6.2.5.5 管喂膳食在制备、输送、保存及饲喂过程严格遵守卫生要求，保证卫生安全，常温下6~8 h内未用完部分应弃掉。

6.3 特殊膳食

6.3.1 高蛋白膳食

6.3.1.1 适用于患有高代谢性疾病，如烧伤、结核、恶性肿瘤、贫血、甲状腺功能亢进、大手术后、低蛋白血症、压疮等情况的老年人。

6.3.1.2 每日供给充足能量的基础上，应增加膳食中的蛋白质，如蛋、奶、鱼、肉、豆制品等优质蛋

白。对食欲良好的老年人可在餐食中增加蛋、鱼、肉、奶等优质蛋白食物；对食欲欠佳的老年人必要时可采用蛋白配方制剂，如酪蛋白、乳清蛋白、大豆分离蛋白等制品，以增加其蛋白质的摄入量。

6.3.2 低蛋白膳食

6.3.2.1 适用于限制蛋白摄入，如急性肾炎、尿毒症、肝性脑病等情况的老年人。

6.3.2.2 每日膳食中的热能应充足供给，维生素、无机盐等营养素应充分供给；视老年人身体情况，确定每日膳食中的蛋白量。

6.3.2.3 肾功能不良者在蛋白质定量范围内选用优质蛋白质，如鸡蛋、牛奶、瘦肉，并可适量采用麦淀粉来代替部分主食。

6.3.3 低脂膳食

6.3.3.1 适用于肝胆胰疾患、高脂血症、动脉硬化、冠心病、肥胖症及腹泻等情况的老年人。

6.3.3.2 食物配制以清淡为原则。烹调用油限量使用，烹调方法以蒸、煮、炖、烩为主。

6.3.3.3 少用全脂奶，可用脱脂奶及奶粉、蛋清、鱼虾禽肉类、豆类及制品、鲜果蔬菜等。

6.3.3.4 禁用油炸食物、肥肉、肉汤、肉皮、猪油及含脂肪多的点心。

6.3.4 低盐膳食

6.3.4.1 适用于心脏病、急慢性肾炎、肝硬化腹水、重度高血压但水肿较轻等情况的老年人。

6.3.4.2 每日膳食中的食盐含量不超过 3 g 或酱油 15 ml。烹饪可用糖醋或番茄汁、芝麻酱等调料以改善口味。

6.3.4.3 不用一切腌制食物，如咸鸭蛋、咸菜、皮蛋、火腿、香肠、咸肉、虾米等，不用含盐量不明的食物和调味品。

6.3.5 少渣膳食

6.3.5.1 适用于伤寒、痢疾、腹泻、肠炎、食管胃底静脉曲张、咽喉部及消化道手术等情况的老年人。

6.3.5.2 食物均切小制软，蔬菜类去粗纤维后制成泥状，同时给予低脂膳食。

6.3.5.3 可用食物，主食类：精细米面所制烂饭、面点、面包、水饺、面条、粥类。荤菜：鸡、鱼、虾、内脏等制成肉丸、肉末等；蒸蛋、蛋花、豆腐、奶类；果蔬：去皮籽的西红柿、南瓜、冬瓜、胡萝卜、土豆等。

6.3.5.4 禁用各种粗粮、大块的肉、油炸食物、强烈的调味品、整粒的豆、硬果、多纤维的蔬菜水果，如：芹菜、豆芽、豆苗、韭菜、菠萝等。

6.3.6 高纤维膳食

6.3.6.1 适用于便秘、肥胖症、高脂血症、糖尿病等情况的老年人。

6.3.6.2 在普食基础上，增加含粗纤维的食物，如粗粮、麦麸、豆芽、芹菜、韭菜等食物，少用精细食物。

6.3.6.3 鼓励老年人多饮水，可空腹饮用淡盐水或温开水，以刺激肠道蠕动。

6.3.6.4 不用辛辣调料。

注：如在膳食中增加膳食纤维有困难时，也可在条件许可下采用膳食纤维的商业配方。

6.3.7 高能量膳食

6.3.7.1 适用于热能消耗较高，如甲状腺功能亢进、结核、大面积烧伤、肝炎、胆道疾患、体重不足等情况的老年人。

- 6.3.7.2 在营养均衡的原则下，尽可能配制容易引起患者食欲的菜肴，鼓励老年人增加食物量。
- 6.3.7.3 除正常营养膳食餐外，可另行配制能量代谢高的食物或以加餐的方法提高能量的供给量。
- 6.3.7.4 对胃肠欠佳的老年人，可用部分配方营养剂来增加总能量和相关营养的摄入。
- 6.3.7.5 长期食用高能量膳食，应及时补充钙及B族维生素的摄入量；高能量膳食期间应及时监测老年人的血脂和体重。

6.3.8 低碘膳食

- 6.3.8.1 适用于甲状腺功能亢进等症状的老年人。
- 6.3.8.2 宜使用无碘盐，不吃或少吃含碘丰富的食物，如海带、紫菜、海苔、贝壳等海鲜类食物。
- 6.3.8.3 不饮用高碘水，不食用腌制品。

6.3.9 高钾膳食

- 6.3.9.1 适用于高血压或有高血压家族史、长期服用类固醇药物，利尿剂及过度滥用泻药等情况的老年人。
- 6.3.9.2 每日膳食中钾供给量应预防低血钾的发生。多选择富含蛋白质的瘦肉、鱼、虾和豆类食物（低蛋白饮食除外）；粗粮，鲜水果和蔬菜类，用马铃薯、芋头代替部分主食（马铃薯、芋头含钾丰富）；浓肉汤、菜汤和鲜果汁饮料。

6.3.10 素食

- 6.3.10.1 适用于特殊饮食习惯的老年人。
- 6.3.10.2 保证能量供给，选用植物蛋白及植物油，多提供水果、新鲜蔬菜、豆类及豆制品食物。
- 6.3.10.3 不用动物食品及动物油。

6.3.11 糖尿病膳食

- 6.3.11.1 适用于因遗传因素、内分泌功能紊乱等原因引发糖、蛋白质、脂肪、水和电解质等代谢紊乱情况的老年人。
- 6.3.11.2 合理安排餐次，每日不少于3餐，定时、定量。餐后血糖过高的可以在总量不变的前提下分成4餐或5餐。
- 6.3.11.3 每日碳水化合物供给宜以复合碳水化合物为主，多供给含膳食纤维丰富的食物。能量提供应充分考虑病情及老年人病理生理情况及其活动强度、活动量大小等因素，以维持理想体重低限为宜。
- 6.3.11.4 每日应供给充足的维生素和无机盐。适量补充B族维生素、维生素E，钙、硒、锌、铬、无机盐和微量元素应充分供给，食盐<5 g/天。

6.3.12 低嘌呤膳食

- 6.3.12.1 适用于有高尿酸血症或者痛风情况的老年人。
- 6.3.12.2 应适当控制能量摄入。
- 6.3.12.3 应摄入适量的蛋白质，以谷类和蔬菜类为主，选用含嘌呤低的白米、富强粉、蔬菜等。优质蛋白质选用不含或少含核蛋白的奶类、蛋类、干酪等。控制肉类、鱼、虾、禽类、豆类等食物的摄入量。
- 6.3.12.4 宜供给充足B族维生素和维生C。且痛风患者易患高血压和高脂血症等，食盐每日3~5 g为宜。
- 6.3.12.5 不用脑、肝、肾等动物内脏、凤尾鱼、沙丁鱼、鱿鱼、肉汁、鸡汁等含嘌呤高的食材。

6.4 服务要求

6.4.1 供餐服务要求

送餐送餐按MZ/T 186中的要求执行。

6.4.2 用餐服务要求

根据老年人身体情况，提供自主进食、协助进食、鼻饲等多种用餐方式，具体操作可按MZ/T 171相关要求执行，另应注意：

- 用餐前，应确定为老年人提供的饭菜份量适量、温度适宜；
- 用餐中，工作人员应密切关注老年人进食情况，防止噎食；若发现老年人发生呛咳、呼吸困难时，应停止进食，并立即采取救护措施；
- 用餐结束，工作人员提示或协助老年人漱口，并做好餐具清理工作。

7 科普宣教

7.1 养老机构应将食品安全知识纳入岗位培训内容，每半年至少开展一次食品安全宣传教育活动，提升食品安全事故防范能力。

7.2 养老机构应结合所服务的老年人特点，重点宣传普及合理膳食理念和就餐安全知识、常见的食品安全误区、噎食应急处置方法（参见附录C）等，可积极采取制作和展示海报、展板，编制和播放公益广告、短视频、微电影、动漫等多种途径多种形式进行科普宣传。

7.3 应加强反餐饮浪费的科普宣传。

8 评价与改进

8.1 养老机构宜根据GB/T 33497开展膳食服务质量评价，并及时对服务评价结论进行分析，制定相应的整改计划。

8.2 应建立老年人膳食委员会，通过座谈会、访谈、意见箱等方式征求老年人或家属对膳食服务的意见建议。

8.3 养老机构应定期开展膳食满意度测评，每年不低于一次，有条件的养老机构宜采取第三方测评。

8.4 膳食服务应明确投诉受理部门和人员，做好投诉及反馈记录。

附 录 A
(资料性)
验收细则

验收细则见表A.1。

表 A.1 验收细则

序号	品类	小类	检验方法	合格标准
1	蔬菜类	叶菜类	感官检验	挺实，气味正，颜色好，水分充足，无腐烂、黄叶、烧心、冻伤、萎蔫、抽苔及不成熟等现象
			信息检验	农残报告等
		瓜茄类	感官检验	新鲜，外皮无斑点，无软化、腐烂、变质、冻害及脱水等现象
		根茎类	感官检验	挺实，色泽、形状正常，无软化、腐烂、带泥过多、生芽及脱水等现象
		菌藻类	感官检验	新鲜饱满，含水份少，菌身形状均匀，无发霉，不粘手，无色黄色斑等
		鲜豆类	感官检验	颜色青绿，颗粒饱满，大小均匀，无虫洞无发黑无杂质
2	豆制品	豆制品	感官检验	新鲜、干净、饱满、结实、有韧劲、颜色正常，无异味
3	水果类	水果类	感官检验	水分充足，无空壳、皱皮、干涩；色泽鲜艳、光亮，无变色；硬度饱满、充实，软硬适中
			信息检验	农残报告等
4	米面粮油类	大米	感官检验	颗粒饱满，无杂质；无发霉、生虫及异味等现象
			信息查验	品牌名称、生产日期、生产厂家、有效日期等信息标识清晰，批次检测报告齐全
		面粉及面粉制品	感官检验	干燥松散，色泽正常，无结块、生虫及异味等现象
			信息查验	品牌名称、生产日期、生产厂家、有效日期等信息标识清晰；批次检测报告齐全
		油	感官检验	油品清亮、无沉淀物、无云雾状悬浮物，油品色泽应具相应油脂的质量标准；打开包装无异味
信息查验	品牌名称、生产日期、生产厂家、有效日期等信息标识清晰，批次检测报告齐全			
5	肉类	鲜肉类	感官检验	肉色光泽，外表微干或微湿，不粘手，弹性良好、指压后凹陷立即恢复；无异味
			信息查验	批次检测报告齐全，肉检合格验讫印章齐全
		冻肉类	感官检验	基本无血脉风干现象，无白、黄绿及紫斑，外包装无破损，封口完整
			信息查验	品牌名称、生产日期、生产厂家、有效日期等信息标识清晰
		禽类	感官检验	表皮光鲜，色泽鲜亮，无硬杆毛，无血污无杂质无异味
			信息查验	批次检测报告齐全
水产类	感官检验	物品鲜活；体态无伤残、无畸形、无病害		
6	调料干副类	调料干副类	感官查验	外包装无破损，颗粒饱满、色泽光鲜，无虫蛀、无杂质、无发芽及潮霉现象
			信息查验	品牌名称、生产日期、生产厂家、有效日期等信息标识清晰
注：所有产品除以上检验外，应另进行重量测量，确保食品采购量与申请采购量相符。				

附录 B
(资料性)
膳食岗位设置及职责

膳食岗位设置及职责见表B.1。

表 B.1 膳食岗位设置及职责

岗位	职责	备注
主要负责人	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主要负责人为机构生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人，对机构的食品安全工作全面负责。全面履行食品安全工作的第一责任人责任，领导食品安全工作，组织推动落实食品安全主体责任，建立并落实食品安全主体责任的长效机制； 2. 建立健全食品安全管理机制，统筹协调食品安全工作，加强食品安全管理部门职能和队伍建设，配齐配强专兼职食品安全管理人员； 3. 正确处理食品安全与养老服务安全的关系、食品安全与营养健康的关系，将食品安全工作纳入年度重点工作任务同部署、同考核，并接受市场监管部门和民政部门以及社会的监督； 4. 督促食品安全各岗位落实食品安全岗位责任制度； 5. 组织建立食品安全管理制度，保障食品安全必需的经费和设施设备； 6. 组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神； 7. 定期组织开展食品安全隐患排查，召开专题会议，听取食品安全工作汇报，研判食品安全风险点，及时解决食品安全工作突出问题； 8. 部署食品安全事故应急预案制定工作，每年至少安排1次演练。第一时间要到现场指挥处置食品安全突发事件，按要求向上级部门进行报告；及时组织开展应对处置和配合开展调查处理； 9. 组织建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向服务对象公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织服务对象代表参与食品安全与营养健康的管理和监督； 10. 组织落实大宗食品公开招标、集中定点采购制度，建立食品供货者评价和退出机制，定期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合条件的供应商； 11. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求负责人应当履行的其他食品安全工作职责。 	
食品安全管理负责人	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全管理负责人为食品安全直接负责人，负责把关于食品安全会议的决定或对食品安全的要求落实到位； 2. 负责建立食品安全汇报机制，定期向主要负责人汇报食品安全相关情况，及时报告食品安全存在的风险隐患； 3. 牵头负责编制食品安全管理制度，主要包括食品安全自查制度、从业人员卫生管理制度、从业人员培训考核制度、食品原料采购与索票索证制度、库房管理制度、食堂设施设备及餐用具清洁和消毒制度、设施设备维修保养制度、食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食堂餐厨废弃物处置管理制度、有害生物防治制度等，在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时及时进行修订； 4. 制定食品安全相关人员培训与考核办法，自觉参加上级部门组织的食品安全培训和监督抽查考核； 5. 执行食品安全自查制度； 6. 每年在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育； 7. 依法取得食品经营许可证，并根据情况及时办理变更、延续、注销； 8. 受理食品安全相关投诉、建议并及时给予回应； 9. 制定食品安全事故应急预案，开展食品安全事件的应急处置； 10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求应当履行的其他食品安全工作职责。 	

表 B.1 (续)

岗位	职责	备注
食品安全总监	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求； 2. 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回； 3. 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大； 4. 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核； 5. 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况； 6. 其他食品安全管理责任。 	
食品安全员	<ol style="list-style-type: none"> 1. 督促落实食品生产经营过程控制要求； 2. 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料； 3. 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告； 4. 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况； 5. 配合有关部门调查处理食品安全事故； 6. 其他食品安全管理责任。 	
食品原辅材料采购	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责食品原辅料采购，确保采购的食品原辅材料符合食品安全要求； 2. 对采购的所有食品查验其合格凭证并索取书面或电子凭证。有明确保质期的，保存至产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，至少保存 2 年； 3. 建立食品原辅料的进货台账，确保来源可追溯； 4. 熟悉食品原料进货查验相关规定，认真负责验收食品原辅材料； 5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	
食品原辅材料贮存管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责食品原辅料贮存管理； 2. 建立食品原辅料的进货台账，确保记录完善； 3. 按照保证食品安全的要求贮存食品并标识，及时清理变质或者超过保质期的食品；不在食品库房存放有毒、有害物质；做好库房日常清洁卫生、“三防”措施、通风换气、温度控制等； 4. 对食品添加剂实行专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录； 5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	
食品粗加工	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责粗加工过程中食品及原料安全； 2. 检查待加工食品原料是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等，确保食品品质合格； 3. 遵守荤素分开、生熟分开的要求；注意品类分开、盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器分开，坚决防止交叉污染；及时加工处置出库后的冷冻（藏）食品。 4. 及时清理粗加工产生的废弃物； 5. 工作结束时清洗工用具容器，并对工作场所进行全面清洁； 6. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 7. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品粗加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	

表 B.1 (续)

岗位	职责	备注
食品切配	<ol style="list-style-type: none"> 负责切配过程中食品及原料安全； 检查待切配原料是否混有异物或有异味，是否清洗干净，确保品质合格； 使用洁净的工用具切配菜品，做到刀不锈、砧板不霉、加工台面无油污，并按动物性食品、植物性食品和水产品分开使用； 按照操作规范进行解冻、切配等加工流程，确保食品不受污染； 将切配好的原辅材料用干净容器盛放或使用保鲜膜覆盖后整齐摆放，防止容器生熟混用、冰箱内生熟混放； 定期化霜存放原料、半成品的冰箱，及时报告冰箱的异常情况，确保正常使用； 及时清理切配操作中产生的废弃物，应当存放于带盖密闭垃圾桶； 每日工作结束后应做好场所清洁，洗净相关工用具，绞肉机等机械设备应拆解开后冲洗干净； 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品切配岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	
食品烹饪加工	<ol style="list-style-type: none"> 负责检查待烹饪食材是否存在感官异常或混有异物，加工工具和容器是否清洁，调味料是否超过保质期等； 烹饪所用的各类工具实行分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁； 烹饪的熟食烧熟煮透，中心温度达到 70℃ 以上，加工过程中不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。在专间加工时，要严格执行专间加工规定和操作流程； 烹饪好的熟食应盛装在干净的专用容器中，避免交叉污染； 及时清理烹饪产生的废弃物，存放于带盖密闭垃圾桶内； 工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐，灶上灶下台面及地面清洗整理干净； 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品烹饪加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	
分餐配送	<ol style="list-style-type: none"> 负责烹饪加工过程中菜品安全； 负责分餐配送过程中餐食安全； 负责每日用紫外线灯对分餐间或分餐区域使用前消毒 30 分钟，并按专间要求对食堂分餐间进行管理； 使用清洗消毒后的工具、传递设施（如升降笼、饭桶、菜桶等）分派饭菜； 检查分派饭菜是否存在感官异常、是否混用异物，温度是否符合食用要求； 分餐配送过程中，应对饭菜加盖密闭，避免食品受到污染； 分餐前穿着干净、整洁、卫生的工作衣帽并佩戴口罩，严格清洗消毒手部；分餐时要佩戴一次性手套，防止手部直接接触食物； 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 完成法律、法规、规章、规范性文件要求分餐配送岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	
食品留样	<ol style="list-style-type: none"> 负责食堂食品试尝、留样相关工作； 联系分餐人员将每餐按照品种分别盛放于专用留样盒内，每个品种的留样量不少于 125 g，在专用冰箱中冷藏存放 48 小时； 留样时应在专用留样盒上标注留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）和留样人； 如实做好留样记录台账并至少保存半年以上，记录内容包括留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）、留样人员和销毁的时间及方式； 留样食品存放到期后应及时处置，并及时清洗消毒留样盒； 确保专用冰箱正常运转，发现异常情况要及时报告维修或更换。留样时，要给专用冰箱上锁管理； 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品留样岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	

表 B.1 (续)

岗位	职责	备注
清洗消毒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净及消毒； 2. 负责使用符合卫生要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗和消毒，保管好清洗餐具使用的化学物品，防止误用； 3. 采用手工方法清洗，应按制度规定流程清洗；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作； 4. 采用物理消毒，应严格控制温度和时间；采用化学消毒的，严格按照消毒剂的使用说明进行操作，保证消毒液的消毒浓度符合要求； 5. 餐用具经清洗消毒后宜沥干、烘干；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用； 6. 及时将消毒后的餐用具存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，发现保洁设施有异常的，应及时报告，维修或更换； 7. 每日工作结束前做好清洗消毒区的台面及地面环境卫生，并及时将消毒池、相关工用具或设备冲洗干净； 8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况； 9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求清洗消毒岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。 	

地方标准信息服务平台

附录 C
(资料性)
噎食应急处置方法

C.1 海姆立克急救法应用

C.1.1 应用于有意识的老年人：

- a) 急救者首先以前腿弓，后腿蹬的姿势站稳，然后使患者坐在自己弓起的大腿上，并让其身体略前倾（见图 C.1），然后将双臂分别从患者两腋下前伸并环抱患者。
- b) 左手握拳，右手从前方握住左手手腕，使左拳虎口贴在患者胸部下方，肚脐上方的上腹部中央，形成“合围”之势，然后突然用力收紧双臂，用左拳虎口向患者上腹部内上方猛烈施压，迫使其上腹部下陷。
- c) 施压完毕后立即放松手臂，然后再重复操作，直到异物被排出。

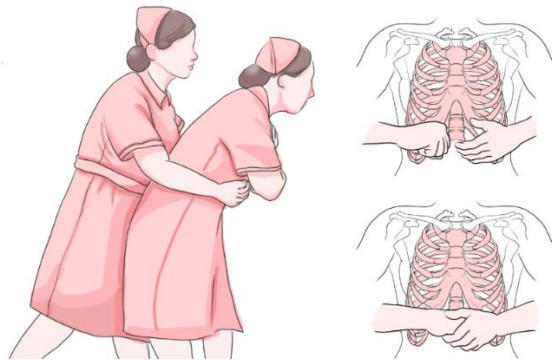


图 C.1

C.1.2 应用于无意识或意识不清的老年人：

急救者可以先使患者成为仰卧位，然后骑跨在患者大腿上或在患者两边，双手两掌重叠置于患者肚脐上方，用掌根向前、下方突然施压，反复进行（见图C.2）。



图 C.2

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监管总局2018年第12号公告
 - [2] 《重庆市民政局重庆市市场监督管理局关于强化养老服务领域食品安全管理的实施意见》渝民〔2021〕210号
 - [3] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》国家市场监督管理总局令 2022 年第 60 号
-

地方标准信息服务平台